Franz Keller

Schlossberg Achkarren Grauburgunder GG

2023, 750 ml

Deutschland, Baden

9912023808

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sashimi von Hamachi mit Yuzu-Kosho, Shiso & geröstеter Mandel-Crunch

Chawanmushi mit geräucherter Forelle, getrocknetem Majoran & Birnen-Dashi

Kalbsbries meunière mit Haselnussbutter, Pastinake & leicht geröstetem Pfeffer

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.11.2025

Info:

Das Grauburgunder GG wächst im Kernstück des Achkarrener Schlossberg. Die steile Parzelle ist windgeschützt. Basis ist ein Grauburgunder alter Genetik, die mittels Selection Massale dort vermehrt wird. Die Reben stehen auf einem kalkhaltigen Tuffgestein. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate im großen Holz, sowie weitere 6 Monate im Stahltank – jeweils auf der Vollhefe.

Farbe:

Satt leuchtendes Goldgelb mit schimmerndem Glanz und Rotstich.

Nase:

Die Nase eröffnet mit bemerkenswerter Präsenz und Komplexität, ohne laut oder plakativ zu wirken — ein subtiler, feingliedriger Auftritt, der die Rebsorte neu positioniert und eher zum Nachdenken als zum schnellen Einordnen anregt. Die Frucht schwingt zwischen gelben und roten Akzenten: Waldhimbeere, unreife Mango, Apfel, Birne, Quitte, gelber Pfirsich, Khaki-Frucht, Bratapfel, kandierte Quitte und ein Hauch Tarte Tatin. Immer wieder blitzen rötliche Nuancen auf, fein und haarig im Ausdruck, ohne je dominant zu werden. Die Frucht wirkt nicht diffus, aber bewusst vielgestaltig und ist eng verwoben mit einer markanten, rassigen Würze. Lorbeer, Majoran, Kerbel, Wacholder, Piment und weißer Pfeffer dominieren — alles in getrockneter Anmutung — und breiten sich tiefgründig, zunehmend intensiv im Duftbild aus. Dazu treten waldige, etherische Noten von Tannennadeln und Tannenzapfen, ein Hauch Rauch sowie teigig-nussige Akzente: Tarte, Marzipan, Mandelblüte, Mürbeteig und gehackte Mandeln. Das gesamte aromatische Gefüge bleibt in Bewegung und schwer zu fassen — genau dieser Schwebezustand macht den Stil aus.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Grauburgunder eine neue, beinahe paradigmatische Schärfe und Präzision: rassig, markant, getragen von einer hochstehenden Säure, die für die Rebsorte Maßstäbe setzt. Ein feines Gerbstoff- und Phenolgerüst ist vorhanden, wird jedoch sofort von der Säure überholt und wegrasiert, sodass auf der Gaumenmitte ein

intensiver, kristallklarer Säuredruck entsteht. Die Frucht tritt in der Jugend nahezu zurück — Nullfrucht im Auftakt, nur reine, brillante Struktur. Der Wein schiebt kraftvoll, ohne Breite, ohne Schmelz, aber mit enormer Energie. Würze und Frucht werden wie über die Textur getragen: Mandelblüte und gehackte Nüsse aus der Nase erscheinen wieder, ebenso die getrockneten Kräuter und würzigen Elemente. Die Frucht bleibt verhalten und bewegt sich im Kernobstspektrum, punktuell mit rötlichem Einschlag — Waldhimbeere, durchblitzende Johannisbeere, aber nie im Vordergrund. Das Mundgefühl ist knackig und adstringent, die Kraft klar konturiert. Im Nachhall öffnet sich der Wein plötzlich: frisch aufgeschnittene Birne, reintönig und hell, dazu eine animierende, belebende Wirkung, die unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck macht.